

---

## starters

**MARLIN CARPACCIO 14**  
celery, fennel, garlic, seaweeds, lemon, extra virgin olive oil

**SEABASS CEVICHE 18**  
leche de tigre, aji amarillo, red onion, tomato, cilantro,  
garlic, avocado

**ZUCCHINI BLOSSOMS 18**  
zucchini blossoms filled with crab and chicken,  
green pea purée topped with a sesame foam

**MUSHROOM CEVICHE 13**  
diced mushrooms marinated in lemon juice,  
cashew nuts and a touch of aji amarillo

**FRESH HEARTS OF PALM SALAD 13**  
Dijon mustard vinaigrette

**GREEN PAPAYA 19**  
artichoke, heart of palm, avocado, radish, green mango and  
lemon vinaigrette

**BEET CARPACCIO 17**  
celery, toasted almonds and orange vinaigrette

**FENNEL AND ARUGULA SALAD 13**  
shaved Parmesan cheese, olive oil and lemon vinaigrette

**GAZPACHO 13**  
bell pepper brunoise, tomato concasse and croutons

**SQUASH SOUP 13**  
carrot and ginger

### vegetarian options

**PORCINI MUSHROOM RISOTTO 25**  
Parmesan cheese, truffle oil

**COCONUT MILK RICE 22**  
coriander and mini vegetables

**GREEN CURRY VEGETABLE CASSEROLE 16**  
zucchini, eggplant, baby carrots, broccoli, purple  
cauliflower, spinach and coconut milk

---

## main dishes

**ROASTED SEABASS 26**  
green bean hummus, bok choy salad, potato confit and seafood bisque

**MAHI MAHI LOIN, WITH CHICKPEA STEW 25**  
Chickpeas, potatoes, squash, garlic and parsley

**FISH OF THE DAY 25**  
roasted fish, olive and caper mashed potatoes, herbs and  
extra virgin olive oil

**TROPICAL CAZUELA 29**  
scallops bouillabaisse, shrimp, mussels, local fish, coconut milk,  
bean noodles, a touch of red and green curry

**BEEF TENDERLOIN 32**  
sweet potato fries, demi-glace sauce

**GRILLED NEW YORK STEAK 28**  
potato gratin, sautéed spinach and rosemary reduction

**SMOKED LAMB CHOP 36**  
red cabbage purée, mini carrots, jerky & nut crumble

**CHICKEN CURRY 23**  
chicken breast, coconut, peanuts, mango chutney and Jasmine rice

### pastas

**ROASTED LOBSTER TAIL TAGLIATELLE 36**  
seafood bisque topped with a Parmesan foam

**PIQUILLO PEPPER 15**  
filled of local vegetable, creamy of petit pois

---

We serve only with fresh fish and seasonal vegetables.  
The Chef reserves the right to change any item in the menu that is not freshly available.

---

Chef de Cuisine - Nicolas Di Paolo Stio  
Taxes and gratuities are not included



## entradas

**CARPACCIO DE MARLIN 14**  
local marlín, apio, hinojo, ajo, algas, limón y aceite de oliva extra virgen

**CEVICHE DE CORVINA 18**  
leche de tigre, ají amarillo, cebolla morada, tomate, cilantro, ajo, aguacate

**FLORES DE CALABACÍN 18**  
flores de calabacín rellenas con cangrejo y pollo, puré de guisantes, emulsión de semillas de ajonjolí

**CEVICHE DE HONGOS 13**  
hongos marinados en jugo de limón, semillas de marañón, ají amarillo

**ENSALADA DE PALMITO FRESCO 13**  
vinagreta de mostaza Dijon

**ENSALADA DE PAPAYA VERDE 19**  
palmito, aguacate, rabano, alcachofas, mango verde y vinagreta de limón

**CARPACCIO DE REMOLACHA 17**  
apio, almendras, rabano y vinagreta de naranja

**ENSALADA DE HINOJO Y ARUGULA 13**  
queso Parmesano, aceite de oliva y vinagreta de limón

**GAZPACHO 13**  
brunoise de chile dulce verde, concasse de tomate, crotones

**CREMA DE AYOTE 13**  
zanahoria y jengibre

## platos vegetarianos

**RISOTTO CON HONGOS PORCINI 25**  
Parmesano, aceite de trufa

**ARROZ CREMOSO DE CULANTRO 22**  
coco y mini vegetales

**CACEROLA VEGETALES CON CURRY VERDE 16**  
zucchini, berenjena, mini zanahoria, brócoli, coliflor morada, espinaca, leche de coco

## principales

**CORVINA ROSTIZADA 26**  
humus de guisantes, pak choi, papas confitadas, bisque de mariscos

**LOMO DE DORADO CON GUISO DE GARBANZOS 25**  
garbanzos, papas, ayote, picada de ajo y perejil

**PESCA DEL DIA 25**  
pescado a la parrilla, puré de papa con aceitunas, alcaparras, hierbas y aceite de oliva

**CAZUELA TROPICAL 29**  
sopa de vieiras, camarones, mejillones, pescado, leche de coco, fideos de frijol, curry rojo y verde

**LOMITO DE RES 32**  
lomito, camote frito, salsa de demi-glace

**LOMO ANCHO GRILLADO 28**  
papa gratinada, espinaca salteada, reducción de romero

**COSTILLA DE CORDERO AHUMADA 36**  
puré de repollo morado, mini zanahorias, crocante de jerky y nueces

**POLLO AL CURRY 23**  
pechuga de pollo marinada, arroz Jazmín, coco, maní y chutney de mango

## pastas

**TAGLIATELLE & COLA DE LANGOSTA ROSTIZADA 36**  
bisque de mariscos & espuma de Parmesano

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO 15**  
rellenos de verduras de temporada y crema de petit pois

Servimos solamente pescados frescos y vegetales de la estación.  
El Chef se reserva el derecho de cambiar algún ítem del menú, si no está lo más fresco posible.

Chef de Cuisine – Nicolas Di Paolo Stio  
Impuestos y servicios no están incluidos

